31e Année. — Tome LX N° 1561 Paris, 29 Mai 1924

# REVUE DE VITICULTURE

## LES APPELLATIONS D'ORIGINE DES GRAND CRUS D'EAUX-DE-VIE DE VIN

Le Ministre de l'Agriculture a déposé à la Chambre un projet de loi concernant les appellations d'origine, projet qui paraît être la conséquence des vœux émis par la commission des grands crus de vins de France. Cette Commission avait été nommée précédemment par le Ministre de l'Agriculture, à la suite d'une visite qu'il fit dans ces grands crus, notamment dans le Bordelais.

Elle comprend exclusivement des commerçants et des producteurs de vins.

Il semble que les grands crus d'eaux-de-vie de vins, en particulier de « Cognac », auraient dû avoir leur place marquée à cette Commission.

Eux aussi sont intéressés à une meilleure application de la loi sur les appellations d'origine, eux aussi se plaignent des résultats insuffisants qu'elle a donnés.

Or, malgré les réclamations que nous avons fait faire en temps voulu, auprès du Ministre de l'Agriculture, nous n'avons pas pu obtenir satisfaction.

Le Ministre a répondu que pour le moment l'on s'occupait des grands vins, et qu'ultérieurement, on verrait à s'occuper des eaux-de-vie de vin. Mais notre tour n'est jamais venu. Nous n'avons donc pas été consultés et nous ne savons qu'imparfaitement ce qui s'est décidé à cette commission. Nous savons seulement ce qu'en ont dit les journaux.

Par suite, nos desiderata n'ayant pas pu être ainsi étudiés, je viens les exposer dans cette Revue, cela au nom des producteurs de cognac. Leurs intérêts sont, je le crois, similaires à ceux de la région de l'Armagnac et à ceux de toutes autres régions où l'on voudrait chercher à produire des eaux-de-vie de vin pour lesquelles on désirerait obtenir une appellation d'origine. Il semble que, dans le projet déposé par le Ministre, on a cherché à donner satisfaction à la Commission, qui aurait formulé cet avis, que, pour obtenir le droit d'être vendu avec appellation d'origine, un vin, doit avoir évidemment d'abord l'origine et aussi les usages anciens, ces usages comportant les méthodes de fabrication, ou de vinification, inhérentes à l'encépagement habituel de chaque région.

C'est dire que, dans les régions de grands crus, l'origine ne suffit pas ; il faut

en outre n'avoir modifié ni l'encépagement, ni les méthodes usuelles et loyales de vinification. On n'admettrait pas, par exemple que dans le Médoc on remplaçât les cépages fins, peu productifs employés, Cabernets et autres, auxquels sont dues les qualités spéciales des vins du Médoc, par des cépages à haute production comme l'Aramon par exemple, qui augmenteraient le rendement, mais en dénatureraient complètement le goût. De même, dans tous les vignobles fins, on refuserait l'appellation aux produits des hybrides producteurs directs nouveaux essayés jusqu'à ce jour, leurs raisins donnant des vins trop différents de la qualité habituelle. Pour accorder le droit à l'appellation d'origine, la Commission réclame donc, d'après ce que nous en savons, que non seulement le vin soit né dans la région géographique délimitée, mais qu'il soit en outre le produit des mêmes cépages et des mêmes méthodes de vinification anciennement et loyalement utilisés, par les viticulteurs de cette région.

Si des représentants des grands crus d'eaux-de-vie avaient participé aux travaux de la Commission, ils se seraient certainement joints à ces conclusions, et ils auraient pu en même temps, exposer à leurs collègues leurs desiderata spéciaux et, leur faire partager leurs vues sur les détails de l'organisation de la surveillance, pour l'application efficace de la loi. Cela n'aurait pas diminué l'autorité de la Commission, pour son travail d'ensemble. Et nous ne serions pas aujourd'hui obligés de venir, en parents pauvres, que l'on a écartés des grandes discussions, chercher à faire connaître nos besoins qui ont les mêmes droits d'être pris en considération que ceux de nos confrères des grands crus de vin.

La question de la délimitation de la région du cognac est maintenant terminée et bien tranchée par les dispositions de la loi du 6 mai 1919.

D'après l'article 24 de cette loi, les producteurs des régions déjà délimitées, et c'est le cas pour la région du « Cognac », peuvent invoquer, à titre de présomption légale, le décret du 1er mai 1909 qui leur donne le droit d'appliquer l'appellation « Cognac » à leurs produits. Nous n'avons pas à y revenir, ayant satisfaction sur ce point. Nous ne voulons certainement pas non plus, dans les Charentes, modifier notre encépagement. Nous utilisons plusieurs cépages charentais anciens, qui nous donnent toute satisfaction au point de vue de la quantité produite et de la qualité. Suivant la nature des divers sols et leur exposition, sur chaque domaine, on donne la prédominance à l'un ou l'autre de ces cépages, et nous ne voyons pas le besoin d'en introduire de nouveaux.

Notre vinification et nos divers modes de distillation, quelque peu variés d'un sous-cru à l'autre, nous donnent des eaux-de-vie de premier ordre.

Nous savons que leur qualité ne peut être surpassée ni égalée nulle part au monde. Nos desiderata sont donc ainsi limités et bien faciles à formuler en principe. Nous demandons, uniquement, ce qui paraît être notre droit strict, que, seules les eaux-de-vie produites dans les Charentes, et par les vignes Charentaises, puissent se vendre sous le nom de cognac, centre de notre production. Nous trouvera-t-on trop exigeants, je ne crois pas

qu'il y ait une Commission viticole quelconque pour nous en contester le droit.

D'accord certainement sur cette formule de principe, il nous reste à exposer les modifications qui nous paraissent utiles, pour assurer le bon fonctionnement des lois destinées à nous donner satisfaction, en permettant d'enrayer les fraudes, encore si nombreuses, de ventes de faux cognacs en France et à l'étranger, fraudes dont nous nous plaignons.

Si on vote une nouvelle loi pour compléter les mesures déjà prises pour assurer la loyauté de la production et de l'emploi des appellations des produits viticoles, nous voudrions que nos intérêts n'y soient pas oubliés. Il ne suffit pas d'avoir délimité la région du cognac, et d'avoir décidé en principe que seules les eaux-de-vie produites par cette région pourront être vendues sous ce nom.

Nous remercions les législateurs qui ont voté ce principe, mais nous réclamons les mesures nécessaires pour assurer la bonne exécution de la loi.

Rappelons que les eaux-de-vie de la région de Cognac, aujourd'hui toutes produites sous la surveillance de la Régie, ont obtenu un acquit régional « spécial » qui les authentifie, et que par suite, tout acheteur d'une eau-de-vie expédiée directement des Charentes, et accompagnée par cet acquit spécial ,est certain de recevoir du cognac authentique.

Cet acheteur, s'il est commerçant, aura en outre le droit formel de revendre cette eau-de-vie sous cette appellation et de l'étiqueter sous ce nom, s'il la revend pure de tout autre mélange.

L'article 12 de la loi du 6 mai 1919 oblige les commerçants ayant un compte de gros avec la Régie et opérant sur des eaux-de-vie à appellation d'origine, à tenir un registre spécial d'entrées et de sorties.

Sur ce registre, ils doivent journellement indiquer les quantités reçues et les quantités vendues sous cette appellation. Cela rend assez facile la surveillance, par les inspecteurs des fraudes, de la régularité de ces ventes, et donnerait probablement complète satisfaction au producteur et au commerce honnête, s'il n'y avait pas une fissure rendant cette surveillance difficile, à peu près impossible. C'est cette fissure que nous voudrions voir boucher.

Lorsque l'on a accordé l'acquit régional aux eaux-de-vie de Cognac, en 1906, les chais des producteurs et des commerçants étaient alors, comme toujours dans les Charentes, garnis d'eau-de-vie conservées pour y vieillir et s'améliorer ainsi naturellement, avant d'être livrées à la consommation.

A la propriété, chez le producteur, qui lui n'achète rien, et distille chaque année seulement sa récolte, ces eaux-de-vie anciennes qui étaient toujours restées dans le même chai depuis leur distillation, ne pouvaient provenir que des distillations annuelles, du même domaine. Toutes étaient donc de vieux et purs cognacs. Il eût été logique de leur attribuer rétroactivement, cet acquit régional nouveau qui devait enfin authentifier ces cognacs, et qui aurait ainsi pu commencer à fonctionner de suite. C'était trop simple et trop juste, et malgré les nombreuses réclamations de la Fédération des

Viticulteurs charentais, l'administration s'y refusa avec une obstination vraiment incompréhensible.

Elle parut ignorer qu'il y avait de vieux cognacs dans les Charentes, enregistrés cependant sur ses registres au moment de leur distillation, et qui depuis étaient toujours restés à vieillir naturellement dans leurs chais d'origine.

Ainsi cet acquit régional, nouveau modèle 1906, refusé aux vieux cognacs, véritables gloires de la région charentaise, fut accordé aux seules eaux-de-vie distillées postérieurement à sa création, soit celles de la récolte de 1906 et suivantes, dont la distillation fut surveillée par la Régie, comme précédemment d'ailleurs.

Aussi pendant de longues années, on vit ce spectacle singulier que seules les eaux-de-vie jeunes, celles postérieures à 1906 purent être expédiées avec un acquit les authentifiant, tandis que les vieilles eaux-de-vie, les meilleures n'avaient droit qu'aux anciens acquits modèle 1903, ou au plus ancien de 1872, modèles ne garantissant pas leur origine officiellement.

L'acquit régional fut ainsi enterré, ignoré volontairement et presque ignoré dès sa création.

On savait qu'il ne pouvait couvrir que des eaux-de-vie très jeunes par suite inférieures, et les eaux-de-vie à acquit modèles 1903 et 1872 étaient préférées. Ce fut seulement, il y a quelques années qu'il put être utilisé pratiquement.

Lorsqu'on se fut décidé, en présence de cet insuccès et des réclamations persistantes des viticulteurs et des commerçants à accorder enfin cet acquit régional à toutes les eaux-de-vie anciennes pouvant prouver leur origine charentaise, qu'elles soient dans les chais de la propriété ou dans ceux du commerce, ce fut une bonne mesure, trop tardive malheureusement. Elle aurait dû être la solution définitive, mais quelques détenteurs de ces eaux-de-vie négligèrent de faire, en temps utile, les déclarations demandées par la Régie pour obtenir cet acquit; aussi, leurs eaux-de-vie conservèrent le seul droit à l'acquit 1903, ancien et quelquefois à l'acquit rouge par suite de leur logement dans des chais contenant des alcools de diverses provenances. Pour quelques viticulteurs et pour certains commerçants, ayant cru à la faillite de l'acquit régional, ce fut de la négligence, ou de l'indifférence. Mais pour certains, ce fut de l'habileté, car ces vieux et vrais Cognacs, appartenant à des viticulteurs rebelles à l'acquit régional, et dépourvus ainsi de l'authentification officielle, ont conservé le droit de se vendre et d'être étiquetés sous le vocable Cognac.

Il en est résulté une confusion d'acquits variés, pouvant tous couvrir des cognacs authentiques, ce qui permet aux commerçants indélicats, achetant de-ci de là quelques lots de ces vrais cognacs, de vendre comme cognacs plusieurs fois autant d'eaux-de-vie diverses qu'ils en ont achetés, la vérification étant ainsi rendue à peu près impossible, par la nature des acquits.

Pour enrayer ces fraudes, il suffirait d'interdire le droit à l'appellation Cognac à toute eau-de-vie n'ayant pas été accompagnée par l'acquit régional

à son départ des Charentes. Cet acquit régional destiné à son authentification aurait alors réellement son utilité.

Et la surveillance des ventes de faux cognacs deviendrait assez facile. C'est ce vœu qui a été admis plusieurs fois par la Fédération des Viticulteurs Charentais, et que nous renouvelons à toute occasion.

Malheureusement, la Direction générale des Contributions indirectes, tout en reconnaissant la justesse de nos réclamations, déclare ne pas pouvoir prendre sur elle de prononcer cette interdiction, n'en ayant pas les moyens. Elle est sûre que des eaux-de-vie de vin charentaises vieilles ou récentes, distillées dans cette région, bien que n'ayant pas droit à l'acquit régional pour une raison ou pour une autre, sont quand même de vrais cognacs et conservent le droit à cette appellation, bien qu'elles ne puissent pas prouver leur origine par des pièces de Régie, dont l'importance est ainsi bien diminuée.

Pour leur enlever le droit à l'appellation d'origine, il faut, estime le directeur général, une loi. Nous n'avons pas à contester cette opinion qui nous paraît d'ailleurs défendable.

Mais, comme la surveillance de l'emploi de l'appellation Cognac est absolument impossible, si on n'en restreint pas l'emploi aux seules eaux-de-vie ainsi authentifiées par l'acquit régional *à leur départ de la région charentaise*, nous demandons formellement le vote d'un amendement dans ce sens lors de la discussion du projet de loi déposé, comme je l'ai dit au début de cet article, par M. le Ministre de l'Agriculture; c'est le seul moyen pour assurer définitivement la loyauté du commerce des eaux-de-vie de Cognac

A titre documentaire, reproduisons ci-dessous, la lettre que M. le Directeur général des Contributions indirectes, a bien voulu adresser à M. le Sénateur Chapsal qui s'était chargé de lui porter les vœux de la Fédération des viticulteurs à ce sujet.

« Monsieur le Sénateur,

« Vous avez bien voulu appeler mon attention sur une requête émanant de la Fédération des viticulteurs charentais et tendant, d'une part, à l'interdiction de donner, au départ de la région délimitée, la dénomination « Cognac » à une eau-de-vie qui ne serait pas accompagnée d'un acquit ou congé régional, d'autre part, à l'attribution de titres de mouvements régionaux à toutes les eaux-de-vie possédées par les producteurs ou les négociants de la région délimitée et pour lesquelles il serait fait preuve de leur origine charentaise, qu'elles soient en charge à un compte-blanc ou à un compte-rose.

« J'ai l'honneur de vous faire connaître que les suggestions des fédérations charentaises ne pourraient être réalisées que par la voie législative.

« En effet, la loi du 6 mai 1919 admet que les commerçants puissent mentionner sur leurs étiquettes ou factures des appellations d'origine, alors même que celles-ci ne figuraient pas sur les titres de mouvement, à la condition de tenir un compte spécial d'entrées et de sorties des produits achetés et vendus sous ces appellations.

« D'un autre côté, la loi du 6 août 1905 n'autorise l'Administration des

Contributions Indirectes à faire figurer sur les titres de mouvement, les appellations d'origine que pour les eaux-de-vie prises en charge au compte-blanc créé par l'article 23 de la loi du 31 mars 1903.

« Il est, dans ces conditions, indispensable de faire intervenir le législateur. Comme il ne s'agit pas d'une question fiscale, mon Administration n'est pas qualifiée pour prendre l'initiative d'une proposition en l'espèce.

Mais un projet de loi ayant été déposé devant la Chambre des Députés par le Ministère de l'Agriculture pour modifier la loi du 6 mai 1919, un article additionnel pourrait être inséré dans ce projet par voie d'amendement.

« Ainsi que vous me l'avez demandé, je vous adresse un projet d'article.

« Les producteurs ou négociants des régions délimitées par les décrets des « 1er mai 1909 (Cognac) et 25 mai 1909 (Armagnac) ne pourront appliquer « sur leurs étiquettes et dans leurs factures les diverses appellations d'ori- « gine afférentes à leur région qu'aux eaux-de-vie accompagnées de titres « de mouvement portant les mêmes appellations délivrées en vertu des « dispositions de l'article 25 de la loi du 6 août 1905.

« L'Administration des Contributions indirectes pourra délivrer des titres « de mouvement sur papier blanc, avec indications d'origine, pour toutes « les eaux-de-vie que les producteurs ou négociants de chacune des dites « régions auront en leur possession au moment de la promulgation de la « présente loi, quel que soit le compte où elles seront prises en charge, et « pour lesquelles il lui sera fourni la preuve qu'elles sont originaires de la « région délimitée.

« Veuillez agréer, Monsieur le Sénateur, l'assurance de ma haute consi- « dération. « *Signé :* Borduge. »

Répétons que le texte de l'amendement suggéré par M. Borduge, donnerait certainement satisfaction aux producteurs de cognacs, et probablement aussi à ceux de l'Armagnac, en fermant une porte laissée ouverte pour la fraude.

Si l'on songe au tort considérable ainsi fait au commerce et à la viticulture charentaise, il semble qu'il n'y ait pas d'hésitation possible à adopter le texte suggéré par M. Borduge ou tout autre analogue ; seuls les fraudeurs pourraient s'en plaindre.

Il y a également une autre question qui suscite les plaintes des producteurs de cognac.

L'emploi du mot Fine — tout court autorisé par le décret du 19 août 1921, décret qui réglemente la loi du 1er août 1905 et qui par suite, à force de loi, — permet une confusion regrettable d'appellation. Ce décret dit, à son titre III, — article 7, 3e paragraphe :

« La dénomination « Fine », employée seule ou suivie du nom du vendeur ou d'une marque de fabrique ou de commerce est réservée aux eaux-de-vie de diverses origines, ou eaux-de-vie dont l'origine n'est pas indiquée. Les Charentais ont toujours protesté contre le droit ainsi accordé d'étiqueter « Fine » tout court n'importe quel spiritueux.

Il n'est pas douteux que ce terme de « Fine » est une abréviation de « Fine champagne », dénomination usuelle des premiers crus d'eaux-de-vie charentaises, et que l'on a eu tort de laisser ainsi abusivement appliquer à toutes sortes de spiritueux.

C'est un abus contre lequel on aurait dû protester dès le début de la réglementation. Nous ne devons pas tarder davantage à réclamer la rectification d'une erreur aussi nuisible à la vente du pur cognac. Aussi les Charentais espèrent que tous les producteurs de grands crus de France, seront unanimes avec eux pour appuyer leurs revendications.

Le projet de loi déposé par le Ministre de l'Agriculture, pour modifier le texte de la loi de 1919 sur les appellations d'origine, a justement pour but de compléter et préciser cette loi, et il intéresse toutes les régions de grands crus, Champagne, Bordelais, Bourgogne, etc. Tous les viticulteurs de ces régions en réclament l'adoption.

Il semble donc qu'il sera facile aux députés des diverses régions viticoles de France de se mettre d'accord sur un texte leur donnant satisfaction, en assurant la vente loyale de leurs récoltes, ce projet ayant pour but de préciser les conditions nécessaires, indispensables aux producteurs pour avoir droit à l'appellation d'origine.

Aussi les Charentais espèrent que tous les producteurs des grands crus de France seront unanimes avec eux pour appuyer leurs revendications.

A. Verneuil,
*Président de la Fédération des Viticulteurs charentais.*

---

## ANCIEN ET NOUVEL OUTILLAGE DE VINIFICATION

L'an dernier, les journaux viticoles ont donné des indications et des conclusions sur le choix de l'outillage de vinification à adapter aux nouvelles caves et par suite spécialement aux caves coopératives.

On a opposé ce qu'on appelle les anciennes méthodes (sanctionnées par la pratique) aux nouvelles.

Pour permettre toutes les vinifications, blanc, rosé, rouge ou vinification en mistelles, un auteur a conclu, pour permettre toutes les vinifications pour chaque cave, à la nécessité d'une double installation?

D'accord sur la nécessité de pouvoir vinifier sous la forme qui se vendra le mieux, je me permets de trouver qu'une double installation est bien compliquée et bien chère, alors qu'une seule bien comprise peut assurer le même effet utile et que les économies s'imposent.

*Pour les vins rouges*, qui, dit-il, doivent avoir le maximum de couleur et de corps, il recommande l'égrappage, vinification qui en donne le moins, parce que le magma formé par les marcs sans grappe est presque impénétrable, et ne permet pas le lessivage et la dissolution rapide de la couleur et des matières extractives utiles que l'on obtient par un simple repompage avec des fermentations courtes donnant en même temps à volonté des vins souples et moelleux.

Avec de la vendange non égrappée et repompage, on a beaucoup moins d'échauffement dans les cuves, des fermentations beaucoup plus rapides (2 à

3 jours), des vins plus complets gras et bouquetés, et un gain en alcool parce que moins de pertes.

La distribution des vendanges non égrappées dans les cuves pour la vinification en rouge fonctionne proprement dans de nombreuses caves depuis une trentaine d'années, assurée par de simples wagonnets dont l'un en-charge, l'autre roulé par un manœuvre qui peut assurer aussi la mise en cuve journalière de plus de cent mille kilog. de vendange sans souci de sa composition: aramons, carignans ou autres.

Les wagonnets sont chargés par la vendange convenablement travaillée à demande, sortant d'un fouloir établi au-dessus de la batterie des cuves de fermentation, et alimentés régulièrement par un élévateur à godets puisant dans un conquet, entrepôt régulateur de l'apport, où on déverse à flots les raisins apportés sous la forme la plus économique de petite ou grosse masse.

Pour l'ensemble de cet ancien dispositif, on encuve sans arrêts ni accidents les récoltes variables telles que les vignes les donnent en dépensant une force motrice moitié moindre que celle exigée par les nouveaux appareils préconisés: fouloirs et autres.

Le facteur principal de la qualité du vin obtenu et de l'assèchement final du marc réside dans le bon foulage complet des grains sans brisures ni hachage des grappes, ce qui ne s'obtient que mal dans les nouveaux appareils qui sacrifient en général le foulage au repompage.

Si nous considérons la vinification en vins blancs ou rosés, l'emploi des nouveaux appareils refouloirs préconisés me paraissant encore plus contre-indiqué.

La vendange foulée tripatouillée par une vis sans fin, tournant à plus de six cents tours, ne peut donner que des vins blancs beaucoup plus tachés, chargés de brisures fines, multiples, et de faux jus de grappes qui rendent le clairçage long et difficile, d'où, très souvent, faux goûts.

Pour vinifier en blanc ou rosé avec les anciens dispositifs, il suffit d'interposer entre le fouloir et le wagonnet distributeur un séparateur à palettes rotatives non coupantes (plates et non rondes). La grille inférieure mobile à double secousse étant à petits trous, donnera des jus blancs non tachés jusqu'à 60 et 65 % (et non 40 à 50 %) du poids de la vendange. Si le foulage est bien fait, « les grappes empêchent la matière d'être trop pâteuse, « la divisant, la drainant et brossant la tôle perforée, toutes choses qui « augmentent le rendement en jus premier et facilitent ainsi au pressoir « l'extraction de la totalité du marc comme le fait très justement observer « l'article de la Revue ».

La vendange séparée de la majeure partie de ses premiers jus est reçue et distribuée par les wagonnets dont nous avons parlé, soit dans les cuves où on les laissera fermenter 48 heures, soit dans les entrepôts égouttoirs où elle abandonnera environ 10 % de jus blanc direct (au total 75 à 80 %) pour être jetée sur les pressoirs qui l'asséchèront en extrayant 12 à 15 % de jus coloré (au total 91 à 92 en poids de moûts).

Cet asséchement final complet exige, quelle que soit la pression, deux pressurées, la première de 10 à 12 %, la seconde de 5 à 7 %, avec double pressurage, on peut supprimer l'égouttoir, et passer directement le marc sur les pressoirs. On gagne ainsi un homme, mais on perd le volant entrepôt, ce qui est souvent une gêne.

Si on veut faire des mistelles rouges courantes, il suffira de remplacer la toile fine du séparateur par une toile à gros trous: les grappes sortiront d'un côté, la vendange égrappée de l'autre et on la distribuera avec les wagonnets, à convenance.

Pour la vinification en rouge, la toile du séparateur sera remplacée par une tôle pleine et l'on recevra et distribuera la vendange entière.

On voit donc qu'avec l'ancien dispositif et un seul appareil, on peut à volonté instantanément et économiquement réaliser toutes les vinifications dans les meilleures conditions sans s'exposer aux chances d'engorgement et d'arrêts désastreux qu'entraînent souvent les nouveaux appareils.

Pour la propreté à observer, on la réalise mieux et avec moins de peine dans les anciens appareils ouverts que dans les nouveaux qu'il faut vider et laver tous les soirs sous peine de les voir se transformer en encriers.

Les chances d'arrêts et d'accidents sont plus nombreuses dans les nouveaux appareils à charge directe que dans les anciens et les réparations plus difficiles et délicates.

Avec les anciens appareils, un travail complet est facilement réglable à cent mille kilog. de vendange par appareil et par jour avec une force motrice de 12 HP. Avec les nouveaux, c'est beaucoup moins sûr.

Ce qu'il y a de désolant en viticulture, c'est l'obligation de créer un outillage mécanique pour travailler vingt-cinq jours par an, avec un personnel peu ou mal spécialisé. Cette seule considération entretient l'obligation d'une conception simple et économique et c'est pour cela que contrairement à ce qu'on avance, ma préférence personnelle va vers les anciennes méthodes d'outillage qui ont fait leurs preuves plutôt que vers les nouvelles dont on recherche les mises au point.

P. Paul,
*Ingénieur-conseil viticulteur E. C. F.*

---

# ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1924 (H. A.). — Nécrologie (*N. D. L. R.*). — Le Salon des vins de France à la Foire de Paris (H. A.). — Propos viticoles (A. Hubert et R. Karlen). — Le propos en vinification (L. Mathieu). — Fer et moûts (L. Mathieu). — La laine de bois pour filtrer les vins (P. L.). — Concours d'admission aux Ecoles nationales d'agriculture en 1924. — Union des Offices de transport et des P. T. T. des Chambres de commerce de France.

## Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1924

Il est encore trop tôt pour faire des pronostics, relativement à l'importance de la prochaine récolte. Sans doute la période critique des gelées printanières semble avoir été traversée sans trop de mal, ce qui, jadis, aurait entraîné une baisse sur les marchés du vin; aujourd'hui, d'autres facteurs interviennent, qui font que, au contraire, les cours sont en hausse après une période de calme assez prolongée. Ce sont les prix de 9 francs le degré pour les vins les plus légers qui sont actuellement pratiqués sur les places méridionales.

D'abord, la *montre*, la *sortie*, les *apparences* ne sont pas aussi belles que les conditions favorables constatées au moment du débourrement auraient pu le faire penser. Bien que moins de mannes aient filé en vrilles que les années dernières, on signale, un peu partout, sauf peut-être dans le Sud-Ouest, que les grappes de fleurs sont apparues moins nombreuses en 1924. La cause? Probablement les deux années successives très sèches qui ont été enregistrées précédemment. Donc bien que les vignes soient partout très saines et bien vigoureuses, bien que le printemps s'achève sans accident grave (quelques chutes de grêle très localisées n'ont guère eu d'influence sur la production des mannes), et sans maladie cryptogamique inquiétante, rien ne permet d'annoncer dès maintenant une forte préparation de récolte.

D'autre part, et voilà l'essentiel, la consommation continue sa course ascendante, malgré toutes les craintes et malgré toutes les difficultés: les chiffres sont, à ce sujet, particulièrement éloquents. Le *Journal officiel* du 17 mai indique pour la consommation taxée le nombre de 4.197.569 hectolitres, soit 4.200.000 hectolitres en chiffres ronds, autant que l'an dernier pour le même mois, c'est-à-dire encore un chiffre record! La consommation des sept premiers mois reste encore plus élevée de 1 million d'hecto-

litres que celle de l'an dernier, avec 4 millions d'hectolitres comme moyenne mensuelle!!

*Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).*

| MOIS | SORTIES (hectolitres) | | CONSOMMATION (hectolitres) | | STOCKS (hectolitres) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1923 | 1922 | 1923 | 1922 | 1923 | 1922 |
| 1. Octobre..... | 7.337.403 | 6.557.279 | 4.238.411 | 3.773.332 | 11.539.455 | 10.618.991 |
| 2. Novembre... | 5.270.830 | 3.956.355 | 3.966.887 | 3.903.976 | 12.431.831 | 10.748.126 |
| 3. Décembre... | 4.435.394 | 4.072.013 | 3.354.148 | 3.354.148 | 12.700.347 | 10.681.264 |
| | 1924 | 1923 | 1924 | 1923 | 1924 | 1923 |
| 4. Janvier..... | 4.453.433 | 4.235.786 | 4.261.102 | 4.217.537 | 12.578.804 | 10.781.869 |
| 5. Février..... | 4 941.255 | 4.011.056 | 3.968.277 | 3.619.285 | 12.855.358 | 10.569.213 |
| 6. Mars..... | 5.024.818 | 4.414.452 | 3.960.546 | 3.754.125 | 12.568.855 | 10.618.668 |
| 7. Avril..... | 4.249.042 | 4.077.539 | 4.197.569 | 4.215.369 | 13.057.577 | 10.786.038 |
| Totaux .... | 35.712.175 | 31.324.480 | 27.946.940 | 26.837.772 | 13.057.577 | 10.786.038 |

Voilà la vraie raison de la bonne tenue des cours des vins.

Pendant ce temps, il est vrai, le stock commercial s'est accru de 500.000 hectolitres, soit de 2 millions 300.000 hectolitres sur son niveau de l'an dernier à pareille date. Mais nous avons montré comment c'était là une autre raison pour que les cours ne soient pas manœuvrés à la baisse par un commerce détenteur lui-même d'une abondante marchandise, qu'il ne veut pas voir dépréciée. Les sorties restent, elles aussi, supérieures à 4 millions d'hectolitres, et les mois de juin et juillet sont les mois de consommation maxima; nous pouvons affirmer que les chiffres que nous publierons le mois prochain seront encore plus satisfaisants.

Les nouvelles reçues de toutes les régions vignobles sont favorables. Vignes saines, conditions climatériques propices à la floraison; espérons que les ceps éviteront la coulure de 1923. Quant aux maladies Mildiou et Oïdium, on traite activement pour se prémunir contre elles.

H. A.

**Nécrologie.** — Jules Nanot. — Nous sommes bien au regret d'apprendre à nos lecteurs la mort de M. Jules Nanot, ingénieur agronome, ancien répétiteur de viticulture à l'Institut national agronomique, ancien directeur de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles.

M. Jules Nanot a succombé à une cruelle maladie, peu de temps après avoir pris sa retraite. Nous exprimons à sa veuve et à ses enfants nos plus respectueuses condoléances. — N. D. L. R.

**Le Salon des Vins de France à la Foire de Paris.** — La Foire de Paris 1924, qui a fermé ses portes le 25 mai, a été une manifestation grandiose de notre production si variée et si parfaite dans toutes les branches de l'industrie. Cette année encore, un Salon des vins y avait une place en vue. Un grand hall, perpendiculaire à l'axe du Champ-de-Mars, se trouvait près de la Tour Eiffel, abritant les excellents produits de nos grandes régions viticoles et aussi, cette année, de nos régions d'abondante production. C'est bien là qu'il faut chercher le fait intéressant et nouveau, les expositions de

Champagne, de Bourgogne, de Touraine, d'Anjou, des Charentes, du Bordelais, ressemblant fort à celles de l'an dernier. Mais la C. G. V. occupait cette fois une part très importante des tables et travées, en fait toute la partie Nord-Ouest, voisinant amicalement avec les expositions de Bourgogne, d'Anjou et du Saumurois. Notre plus important groupement viticole de France ne s'était pas limité à présenter les vins spéciaux récoltés sur l'immense territoire où il compte des adhérents : outre les Muscats, les Banyuls, les Corbières, les Saint-Georges, on trouvait de simples *vins rouges, vins rosés et vins blancs*, présentés dans des bouteilles étiquetées et capsulées. Les consommateurs ont peut-être eu peine à reconnaître sous cet aspect les boissons qu'ils voient circuler par wagons-réservoirs et rames de trucs chargés de demi-muids. Quoi qu'il en soit, il y a eu là un essai entrepris vigoureusement, qui a dû donner des résultats, et qu'il convient de signaler et d'encourager.

H. A.

**Propos viticoles.** — *La maladie de la Grêle.* — Tous les viticulteurs connaissent, pour en avoir maintes fois souffert, les dégâts qu'occasionne la grêle dans les vignobles. Certains orages sont d'une violence telle que de la souche il ne reste que le tronc.

La vigne souffre beaucoup lorsqu'elle est ainsi hachée et les savants qui se sont occupés de la question ont souvent donné des conseils sur les mesures à prendre pour atténuer les conséquences des dégâts causés par la grêle ; une taille appropriée est particulièrement indiquée.

Même lorsque le mal est moins intense et que seuls les raisins sont en partie touchés, les déchirures du grain donnent naissance à une affection, parfois grave, due au développement d'un champignon.

MM. Faës et Staehelin viennent de publier les résultats de leurs intéressantes recherches sur cette maladie au cours de laquelle le champignon pénètre par les lésions des grains et en décompose la pulpe. Il est très avide de sucre et ne se rencontre guère que vers la fin de l'été, époque à laquelle la richesse saccharine des raisins augmente. Les invasions qui peuvent être très sérieuses apparaissent généralement à la suite d'un orage de grêle et les mesures de protection doivent être tout de suite entreprises.

La défense est rendue fort difficile par la résistance du champignon à la plupart des anticryptogamiques : soufre, poudres cupriques, etc. Après maints essais, les auteurs précités préconisent une solution de savon noir, à laquelle ils ajoutent du bisulfite de chaux ou de soude ou encore du formol. Ce dernier est préférable aux autres produits, qui altèrent les fruits ; il nous paraît que leur facile oxydation doit être aussi un obstacle à leur emploi.

Comme il est impossible de prévoir les invasions (pas plus du reste que les orages), on ne peut faire aucune traitement d'avance ; il faut agir après la grêle, mais on doit le faire aussitôt.

*Quelques nouvelles bouillies.* — L'action des bouillies cupriques est souvent amoindrie par le fait que les gouttelettes roulent sur les feuilles au lieu de rester fixées au point où elles tombent ; la bouillie ne mouille pas et une bonne partie de la feuille n'est pas protégée.

Un auteur allemand, M. Zuchschwerdt, qui a beaucoup étudié les produits anticryptogamiques, préconise l'adjonction à la bouillie bordelaise d'une quantité de sulfate de magnésie égale à celle du sulfate de cuivre. D'après l'auteur, l'efficacité contre le Mildiou, de même que l'adhérence aux feuilles, seraient fortement accrues et le précipité étant plus léger et plus stable, la bouillie pourrait se conserver beaucoup plus longtemps qu'avec les formules ordinaires.

Dans certaines régions des Etats-Unis, notamment en Californie, les émulsions d'huile minérale et de bouillie bordelaise se sont montrées supérieures aux bouillies cupriques simples, aussi les utilise-t-on beaucoup.

L'huile est émulsionnée par brassage avec une solution de savon ; le mélange est ensuite ajouté à la bouillie cuprique. Cette formule présente plusieurs avantages qui la rendent des plus intéressantes. Elle donne un pro-

duit qui mouille les feuilles d'une façon remaquable; elle s'étale sur elles en une couche régulière qui adhère bien, sans provoquer de brûlures. Elle présente également une certaine valeur insecticide, qui peut rendre des services, sans exiger la dépense d'un traitement spécial.

Comme les bouillies cupriques détruisent tous les champignons qui se trouvent sur la plante et en particulier les champignons parasites des insectes, ceux-ci se trouvent débarrassés de leurs ennemis et redoublent d'activité. Grâce à ses propriétés insecticides, la faible dose d'huile minérale qui est ajoutée aux bouillies (1 — 2 %) réduit cet inconvénient.

*Poudres arsenicales.* — L'emploi de ces poudres insecticides est très répandu dans certains pays, malgré le danger qu'elles présentent pour les opérateurs. Le plus fréquemment même, les ouvriers ne portent aucun masque pendant le travail et des intoxications partielles souvent graves sont inévitables.

Des auteurs américains, MM. Kelsall et Campbell, ont déterminé la quantité d'arsenic qui peut être absorbée au courant d'une journée de travail et ils estiment qu'elle représente, suivant les conditions, du 1/25 au 1/7 de la dose dangereuse; et c'est beaucoup trop.

Les particules fines de ces poudres sont très facilement emportées par le vent dans la bouche ou le nez du travailleur; cet inconvénient est moindre avec les bouillies arsenicales, dont l'emploi est seul autorisé en France.

*Soufre et Oïdium.* — L'époque des traitements de la vigne est arrivé et nous avons dit bien des fois combien il importe de réaliser une protection aussi complète que possible. Le soufre employé contre l'Oïdium doit être d'une très grande finesse pour agir efficacement; aussi, s'il veut éviter des mécomptes, le viticulteur doit-il se préoccuper surtout de la qualité du produit qu'il achète et pas seulement de son prix.

Les soufres bon marché sont, non seulement peu efficaces, mais leur manque de finesse les rend peu économiques, car leur rendement est faible; ils finissent ainsi par coûter aussi cher que les autres, sans en avoir l'efficacité.

La seule économie acceptable réside dans l'emploi de soufre trituré, d'une finesse d'au moins 70 degrés Chancel. Tous les produits qui présentent une finesse inférieure doivent être rejetés.

Les soufres moulus très fins ont, d'une façon générale, donné de meilleurs résultats que le soufre sublimé, aussi doivent-ils leur être préférés.

A. Hubert et R. Karlen,
*Laboratoire Œnologique de Béziers.*

**Le progrès en vinification.** — On entend souvent dire: « Le vin se fait tout seul; il n'y a qu'à laisser faire la nature; nos ancêtres n'ont-ils pas fait de bons vins avant Pasteur? »

Ce sont là des phrases toutes faites qui ont pour but surtout de justifier l'absence de tout effort vers le mieux faire. Evidemment, on a obtenu de tous temps d'excellents vins qui ont fait la réputation de nos crus, mais il faut ajouter que, souvent aussi, on a fait des vins médiocres, et qu'aujourd'hui encore on fait souvent des vins qui pourraient être de meilleure qualité et aussi de meilleure conservation.

Le vin est bien réussi sans soins quand les conditions naturelles concourent à cette réussite, mais l'expérience montre que même dans ce cas, il serait encore supérieur si la vinification avait été conduite rationnellement.

D'ailleurs, pourquoi la transformation du raisin en vin, véritable opération industrielle, serait-elle figée dans une formule immuable quand, dans toutes les branches de l'activité, la science est génératrice de progrès; mais pourquoi insister sur ce point; trop de viticulteurs en sont convaincus et ne demandent qu'à mieux utiliser la matière première du vin, c'est-à-dire le raisin.

Si quelques-uns croient encore à l'efficacité d'une formule résumée en quelques lignes comme une ordonnance de médecin, peut-être même à la vertu d'une poudre mystérieuse qu'on emploie en grand secret, la majorité estime

que le progrès ne peut résulter que d'expériences comparatives conduites méthodiquement, contrôlées avec soin par la dégustation, à laquelle on associe le personnel pour asseoir sa conviction et amener les plus réfractaires au moindre changement à leurs habitudes, à se rendre compte des avantages dont on se prive en restant dans la routine.

Quelles expériences faire? c'est à chacun, après étude, enquête, etc., à dresser son programme: l'action de l'acide sulfureux sur les moûts, sur la vendange, l'égrappage, les cuvaisons rapides, l'achèvement de la fermentation en fûts pour les vins rouges fins, etc., ont fait leurs preuves et ne nécessitent pas de matériel spécial; des essais sur de petites quantités ne demandent que d'y penser un peu à l'avance, elles sont toujours fort instructives et elles devraient constituer une organisation permanente dans toute installation bien conduite.

En effet, même dans les meilleures conditions, le progrès est toujours lent, car on ne fait du vin qu'une fois par an; de plus, la vendange est une période de suractivité où tant de sujets accaparent l'attention, qu'il est bien difficile d'exécuter des essais s'ils n'ont pas été prévus et organisés à l'avance.

Les essais comparatifs sont une nécessité pour adapter les nouveaux procédés au matériel, au personnel, les mettre au point en pratique; ces essais sont d'ailleurs d'un intérêt passionnant par leurs résultats souvent imprévus, ils conduisent en quelques années à acquérir une grande habileté et une supériorité réelle sur ceux qui n'ont pas les armes sûres de la science à leur disposition.

L. Mathieu,
*Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

**Fer et moûts.** — Le fer et surtout la rouille sont dissous par les acides du moût, de sorte que les moûts qui ont été en contact d'appareils en fer sont chargés d'un excès de fer; une partie passe bien dans les lies pendant la fermentation, mais souvent il en reste une dose qui, si elle ne se perçoit pas à la dégustation, donne néanmoins au vin une oxydabilité exagérée qui se manifeste à la suite d'une aération; les vins se troublent: les vins blancs se plombent, les rouges laissent un dépôt bleu violacé s'ils sont peu acides.

Une bonne précaution est donc de recouvrir toutes les parties en fer avec un vernis qui, en même temps, protège le fer contre l'oxydation dans l'intervalle des campagnes vinicoles; ces vernis se trouvent tout préparés dans le commerce et s'emploient au pinceau sur les surfaces bien nettoyées.

L. Mathieu,
*Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

**La laine de bois pour filtrer les vins.** — Il paraît que le filtrage des vins sur le marc a donné lieu à des abus en Italie.

M. Angelo Pansera a déterminé une technique pour utiliser la fibre d'emballage ou laine de bois composée de copeaux très fins de saule ou peuplier.

Il faut battre les copeaux pour leur enlever la poussière, puis les mettre tremper deux jours au moins en renouvelant l'eau chaque jour, égoutter, presser, macérer à nouveau dans une solution d'acide tartrique à 500 grammes par hectolitre, presser et comprimer jusqu'à mi-hauteur du fût.

La dose est de 5 à 6 kilogrammes par hectolitre de capacité du fût.

On maintient par des planches pour régler la pression.

Ce filtre peut servir durant des années sans s'acidifier. Il peut servir pour les moûts. — P. L.

**Concours d'admission aux Ecoles nationales d'Agriculture en 1924.** — Les épreuves écrites du Concours d'admission aux Ecoles nationales d'Agriculture, en 1924, auront lieu les jeudi 12, vendredi 13 et samedi 14 juin 1924.

Elles seront subies, au choix des candidats, soit à Paris, au manège Guin-

dey, 2, avenue Lowendal, soit en province, dans les hôtels de préfecture d'Alger, Bordeaux, Lyon, Nancy, Rennes et Toulouse.

Les demandes des candidats, accompagnées du dossier réglementaire, devront être adressées à M. le Directeur de l'Institut national Agronomique, 16, Claude-Bernard, à Paris (5e).

En même temps qu'ils enverront leur demande, les candidats devront acquitter un droit d'inscription de 50 fr. 25. Les candidats qui ne pourront effectuer directement le versement de cette somme à la caisse de l'Institut national Agronomique devront utiliser l'un des modes de paiement ci-après : 1° mandat-poste ; 2° lettres chargées, avec déclaration exacte du montant des valeurs insérées ; 3° chèques. Ces chèques devront être payables à Paris. Les valeurs devront être adressées explicitement au secrétaire agent comptable de l'Institut national Agronomique. C'est également à son nom que les chèques et mandats devront être payables.

A défaut du versement par un candidat du droit précité, sa demande d'inscription sera tenue pour nulle et non avenue.

Le droit d'inscription ne sera pas remboursable, même en cas d'échec ou d'absence des candidats.

Les demandes de bourses, établies sur papier timbré, devront être jointes à la demande d'inscription au concours.

Il ne pourra être tenu compte, pour la promotion entrant en 1924, d'aucune demande de bourse qui serait présentée ultérieurement.

Les dispositions de l'article 2 de l'arrêté du 4 avril 1921, fixant les conditions dans lesquelles les candidats alsaciens et lorrains pouvaient prendre part au concours d'admission aux Ecoles nationales d'Agriculture, resteront applicables en 1924, pour le concours d'admission à ces mêmes établissements.

**Union des Offices de transport et des P. T. T. des Chambres de Commerce de France.** — L'Union des Offices de transport des chambres de commerce de France vient de tenir sa séance habituelle, à son siège social, 23, avenue de Messine.

A l'unanimité, M. Louis Pradel, président de l'office du Sud-Est, président de la chambre de commerce de Lyon, a été désigné comme président de l'Union en remplacement de M. Lamy, président de l'office du Centre-Ouest, dont le mandat venait à expiration. Les présidents et délégués des offices se sont associés aux hommages rendus par M. Pradel au dévouement de son prédécesseur et ont nommé M. Lamy président honoraire de l'Union des offices.

L'Union a ensuite examiné l'avant-projet de code fluvial élaboré par la Société d'études législatives. Tout en approuvant l'adoption d'un code fluvial pour les canaux et les fleuves français, elle a critiqué les restrictions diverses de responsabilité contenue dans l'avant-projet.

Elle a discuté avec les délégués du Ministre des Travaux publics et du Comité de direction des grands réseaux la modification de l'article 37 des conditions d'application des tarifs généraux de P. V. la fréquence de révision des wagons immatriculés, les conditions d'application du tarif G. V. 1-101, le remboursement au commerce des frais de manutention, la réglementation des réexpéditions.

De l'échange de vues qui a eu lieu, il résulte que des satisfactions, qui seront portées ultérieurement par les offices à la connaissance des chambres de commerce, peuvent être espérés.

L'Union s'est prononcée pour une solution rapide de la question des tarifs mixtes faisant bénéficier d'une réduction à déterminer les transports en provenance ou à destination de la voie d'eau.

L'Union a également pris connaissance de l'instruction du 24 mars 1924 de la Direction générale de l'enregistrement, relative au droit de timbre des lettres de voiture. Ell a constaté que dans l'ensemble l'instruction donnait satisfaction aux desiderata qui avaient été exprimés au délégué du Ministre des Finances dans une récente séance de l'Union des offices.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

*Vins rouges :* 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 300 à 340 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 240 à 260 francs la pièce ; de Blois, de » à 240 francs.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 500 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 180 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 210 à 240 francs, 2e choix, de 180 à 210 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 120 à 190 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 7 fr. 25 à 8 fr. » le degré. Les vins rouges de 7 fr. » à 8 fr. » le degré.

Midi. — *Nimes (19 mai 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 63 à 87 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 104 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 750 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 450 fr. à » francs.

*Montpellier (20 mai).* — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 63 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 700 à 720 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 365 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 475 francs.

*Béziers (23 mai).* — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 72 à 94 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 790 à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 505 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 450 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 11 mai 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 80 fr. » à 101 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

*Carcassonne (24 mai).* — Vins : Récolte 1923, en logés ; de 8 à 12°, de 72 à 102 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

*Perpignan (24 mai).* — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14° à 15°, de 180 à 200 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 72 à 82 francs ; de 10 à 12 , de 82 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé, 89 fr. 50 à 96 fr. 00; orges 96 fr. 00 à 99 fr., escourgeons, 82 à 84 fr.; maïs, 71 fr. à 81 fr.; seigle, 72 fr. à 73 fr.; sarrasin, » fr. 00 à 100 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 62 fr. 50 à 73 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 84 fr. 65. — Buenos-Ayres, 81 fr. 03. — Chicago, 74 fr. 70. — Sons, 47 fr. 00 à 60 fr.

**Pommes de terre et légumes secs.** — Saucisse rouge, de 80 à 90 fr.; chair blanche, de 70 à 85 fr.; jaune commune, de 75 à 85 francs.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr.; paille d'avoine, de 65 à 95 fr.; paille de seigle, 80 à 110 fr.; foin, 110 à 170 fr.; luzerne, 120 à 175 francs.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 79 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 67 fr. 50 (Marseille); palmistes 53 fr. 00; de coprah, 68 fr. 50.

**Esprits et sucres.** — Alcool 99°, incotés; trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 260 fr. 00 à 268 fr. 50.

**Bétail** (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 14 fr. 00 — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 00 — Moutons, 5 fr. 50 à 22 fr. 00. — Porcs, 4 fr. 50 à 10 fr. 50.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départmines: sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité, chlorure de potassium, 50/60 0/0. 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 l'azote de 13 liv. à 13 liv. 7/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 165 fr. à 175 fr. les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate mineral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 15/16 0/0 d'azote, » fr. » — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 115 fr.

**Sulfate de cuivre** (24,9 0/0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0). 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

**Fruits et primeurs** — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 400 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : » à » fr. les 100 kg. — Oranges Espagne : 100 à 170 fr. les 100 kg. — Abricots d'Espagne : 250 à 400 fr. — Amandes vertes : de 350 à 550 fr. — Cerises du Midi : de 180 à 250 fr. — Pommes communes : 150 à 400 fr. — Poires choix, 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 40 fr. le 100. — Bananes : 46 à 110 fr. 00. — Ail : 150 à 220 fr. — Champignons : 550 à 1.250 fr. — Endives françaises, de 200 à 300 fr. — Pois verts Midi : de 100 à 190 fr. — Artichauts poivrade : de 20 à 50 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 30 à 175 fr. le 100. — Tomates d'Algérie : de 600 à 1.000 fr. — Asperges : de 120 à 400 fr. les 100 kilos. — Haricots verts du Midi, de 800 à 1.400 fr. — Fraises, de 400 à 700 fr. les 100 kg.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
### du dimanche 18 au samedi 24 Mai 1924

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|
| | PARIS | | | |
| Dimanche. | 21 » | 11 » | 16. 5 | » |
| Lundi..... | 27 » | 13 » | 21 » | 3 |
| Mardi..... | 21 » | 16 » | 18. 5 | 4 |
| Mercredi.. | 26 » | 14 » | 20 » | 0.5 |
| Jeudi.... | 26 » | 16 » | 21 » | 1 |
| Vendredi.. | 24 » | 13 » | 18. 5 | 3 |
| Samedi.... | 20 » | 13 » | 16. 5 | 0.5 |
| | STRASBOURG | | | |
| Dimanche. | » » | 10 » | » » | » |
| Lundi..... | 28 » | 14 » | 21 » | » |
| Mardi..... | 29 » | » » | » » | » |
| Mercredi.. | 29 » | 20 » | 24. 5 | » |
| Jeudi..... | 25 » | 13 » | 19 » | 7.1 |
| Vendredi.. | 29 » | 16 » | 22. 5 | 2 |
| Samedi.... | 22 » | 10 » | 16 » | » |
| | LYON | | | |
| Dimanche. | 24 » | 12 » | 18 » | » |
| Lundi..... | 28 » | 12 » | 20 » | » |
| Mardi..... | 27 » | 16 » | 21. 5 | » |
| Mercredi.. | 28 » | 12 » | 20 » | » |
| Jeudi..... | 26 » | 13 » | 19. 5 | » |
| Vendredi.. | 27 » | 17 » | 22 » | 4 |
| Samedi.... | 23 » | 12 » | 17. 5 | » |
| | MARIGNANE | | | |
| Dimanche. | 28 » | 12 » | 20 » | » |
| Lundi..... | 27 » | 11 » | 19 » | » |
| Mardi..... | 29 » | 18 » | 21. 5 | » |
| Mercredi.. | 29 » | 17 » | 23 » | » |
| Jeudi..... | 26 » | 15 » | 20. 5 | » |
| Vendredi.. | 25 » | 13 » | 19 » | » |
| Samedi.... | 28 » | 14 » | 21 » | » |

| DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|
| | TOULOUSE | | | |
| 18.... | 31 » | 17 » | 24 » | » |
| 19.... | 31 » | 17 » | 24 » | » |
| 20.... | 25 » | 16 » | 20. 5 | » |
| 21.... | 23 » | 11 » | 17 » | 16 |
| 22.... | 26 » | 16 » | 21 » | » |
| 23.... | 26 » | 15 » | 20. 5 | 13 |
| 24.... | 27 » | 14 » | 15. 5 | » |
| | CAP CORSE | | | |
| 18.... | 24 » | 17 » | 20. 5 | » |
| 19.... | 26 » | 17 » | 21. 5 | » |
| 20.... | 25 » | 19 » | 22 » | » |
| 21.... | 24 » | 18 » | 21 » | » |
| 22.... | 25 » | 11 » | 18 » | » |
| 23.... | 25 » | 17 » | 21 » | » |
| 24.... | 23 » | 16 » | 19. 5 | » |
| | BORDEAUX | | | |
| 18.... | 28 » | 16 » | 22 » | » |
| 19.... | 29 » | 15 » | 22 » | 1 |
| 20.... | 22 » | 12 » | 17 » | » |
| 21.... | 26 » | 12 » | 19 » | » |
| 22.... | 29 » | 15 » | 22 » | » |
| 23.... | 27 » | 12 » | 19. 5 | 5 |
| 24.... | 23 » | 11 » | 17 » | 0.5 |
| | NANTES | | | |
| 18.... | 22 » | » » | » » | » |
| 19.... | 27 » | 15 » | 21 » | » |
| 20.... | 24 » | 13 » | 18. 5 | » |
| 21.... | 24 » | 12 » | 18 » | » |
| 22.... | » » | 14 » | » » | 0.1 |
| 23.... | 17 » | 11 » | 14 » | 2 |
| 24.... | 18 » | 11 » | 14. 5 | 8 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.